54e Année. — N° 41 10 Octobre 1937

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

A. Bonnet. — Chronique. — La Brunissure ; — La Fumagine ; — Le Jacquez est-il interdit 325
Ch. Pradel — Sur la répartition des apports dans les caves coopératives 329
Pierre Larue. — Vendanges 1937 dans l'Yonne 330
Jean Guibal. — Le droit des vendeurs de vin devant la faillite de l'acheteur ... 332
Eric Coulondre. — Etude des hybrides Seibel en général et des meilleurs en particulier 334
M. Gravagne — Quelques notes sur la plantation des arbres fruitiers 337
E. Trouchaud. — La qualité du tabac 340
L. Brétignières. — Le blé à semer 343
Partie officielle. — Décret relatif à la définition d'une appellation d'origine. — Dénombrement des communes et particularités donnant droit à l'appellation contrôlée « Muscadet » 344
Informations et Communications de Sociétés agricoles — Prix Pierre Viala 1937. — A la Commission de coordination. — Le statut juridique et fiscal de la coopération agricole 344
Bibliographie. — La lutte contre le mildiou de la pomme de terre par traitement chimique des tubercules de semence, par T.-N. Greeves.— Les plantes alimentaires, par D. Bois 345
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Brunissure

L'état maladif de la vigne connu sous le nom de *Brunissure* est depuis fort longtemps connu des viticulteurs.

Ce n'est point à la vigne américaine qu'on la doit, puisqu'elle avait été observée bien avant la venue de cette dernière en France ; mais il est conforme à la vérité de reconnaître que le greffage sur sujets américains en a considérablement favorisé et étendu les manifestations.

La cause de cet état maladif est restée méconnue pendant fort longtemps, puisque c'est de 1902 seulement que datent les premières observations de L. Ravaz, qui jetèrent la pleine lumière sur les causes probables de ce mal que n'avaient point entrevues avant lui d'autres chercheurs.

Ces observations tendaient à l'attribuer non à un parasite, contrairement à ce qu'avaient fait ces derniers, mais à un véritable déséquilibre alimentaire, plus exactement à l'épuisement des tissus de la feuille par le raisin lui-même, ainsi devenu pour elle un véritable parasite.

Une première preuve en était fournie par le fait que la brunissure se manifestait surtout sur les ceps qui portaient une importante récolte et avec une gravité croissante avec l'importance même de cette récolte.

Une autre preuve fut fournie par les résultats d'expériences de traitement ayant pour base l'application de fumures variées, comportant sous leurs diverses formes, les principes nutritifs essentiels.

Dans tous les cas, l'apport d'engrais améliorait la condition végétative des vignes en expérience, atténuait les manifestations de brunissure ou les supprimait totalement.

Et parmi les divers principes nutritifs essentiels expérimentés, c'est la Potasse dont l'action se révélait la plus efficace.

Par la suite, toutes les analyses auxquelles a pu être soumis l'appareil foliacé atteint de brunissure, ont démontré que la manifestation de cette affection, purement physiologique, correspondait surtout à un épuisement des tissus en Potasse.

Le remède au mal était ainsi trouvé, en même temps qu'étaient réduites au néant les hypothèses diverses émises sur son origine probable.

L'année 1937 comptera probablement parmi celles où la vigne aura assez peu souffert de la brunissure ; un bien petit nombre de régions, en effet, ont été favorisées sous le rapport de la production, de sorte que le sol a généralement pu fournir au raisin la totalité des principes nutritifs et notamment de Potasse dont il avait besoin pour arriver au terme de la maturité.

Il y a eu cependant des exceptions, fournies unanimement par les cépages qui se sont différenciés de la plupart des autres par une fructification très abondante par rapport à la puissance de leur végétation, c'est-à-dire au développement de leur appareil foliacé.

Ainsi, dans la région méridionale, on a remarqué que le Morrastel-Bouschet, le grand Noir, le Carignan, le Terret..., qui ont généralement porté une abondante récolte, ont été assez fortement atteints de brunissure. Dès le début de la véraison, les feuilles ont commencé à s'altérer, pour se trouver entièrement brunies et presque totalement desséchées au moment de la récolte.

L'Aramon, au contraire, peu chargé de fruits en général, n'a guère présenté que des traces du mal sur ses feuilles, sauf en quelques points particuliers ou sur des sujets de faible végétation, soit pour cause d'épuisement du sol, soit par suite de culture réduite.

De ces constatations, il est facile de faire d'utiles déductions, concernant aussi bien la taille à appliquer dans chaque cas, que l'importance et la nature des fumures à apporter en vue d'assurer la prochaine récolte et d'atténuer la brunissure.

Les belles recherches expérimentales sur l'alimentation foliacée de la vigne poursuivies depuis de nombreuses années par MM. Lagatu et Maume ont démontré une fois de plus, en 1907, l'importance excep-

tionnelle de la Potasse au point de vue des manifestations de la brunissure

C'est sur les vignes conduites à long bois — pour la même variété s'entend — qu'on peut le plus souvent constater les cas graves ; le nombre de grappes qu'on fait porter à ces vignes est quelquefois excessif en effet.

Cela se traduit par une maturation difficile du fruit, conduisant à la production de vin à faible degré, de constitution mal équilibrée, ainsi que par un aoûtement également très imparfait des bois.

L'application d'une fumure copieuse s'impose dans ce cas, avec un dosage important de Potasse, de même qu'un retour à une taille sévère, qui contribuera à rétablir l'équilibre rompu par une fructification excessive.

Ces précautions préventives peuvent être complétées par d'autres, car tout ce qui peut pratiquement contribuer à favoriser le développement de la vigne : bonne défense contre le mildiou, culture soignée, arrosages quand ils sont possibles, etc..., doit fatalement conduire à une meilleure alimentation des grappes par les réserves venues du sol.

La grande sécheresse, en réduisant fortement le pouvoir absorbant des racines au moment où les grappes ont les besoins les plus importants, oblige ces derniers à puiser dans les feuilles, et la brunissure s'en trouve ainsi aggravée. Or, la sécheresse a régné en maints vignobles au cours de l'été qui vient de finir.

On peut en déduire que si l'année 1937 avait vu naître une abondante fructification, une brunissure intense en serait résultée ; c'est donc probablement un bien, pour la future récolte et pour la santé du vignoble qu'il n'en ait généralement pas été ainsi.

La Fumagine

Il ne paraît pas que la fumagine ait atteint le vignoble cette année, aussi intensement qu'elle l'a fait quelquefois dans le passé.

Plusieurs lecteurs nous l'ont cependant signalée dans leurs vignobles et nous demandent de les éclairer sur cette maladie et surtout sur les moyens de la combattre. Rappelons qu'elle se caractérise en fin de saison, par la présence sur les feuilles, celles de la base surtout, sur les sarments, sur les écorces des coursons et des bras, quelquefois sur la surface entière de ces organes, d'une poussière noire, véritable charbon pulvérulent, fortement collée à ses supports.

Les raisins eux-mêmes n'en sont pas davantage exempts et subissent de ce fait une dépréciation souvent totale.

Cette poussière charbonneuse est toute superficielle et il suffit de

frotter un peu fortement ses supports pour les en débarrasser, après quoi ils apparaissent sains.

C'est dire que cette poussière ne pénètre pas les tissus.

Son examen microscopique montre qu'elle est essentiellement constituée, par les organes végétatifs et reproducteurs de plusieurs champignons, mais surtout du *Fumago Vagans*, de couleur noire, et qui se superpose à celle des organes de la vigne sur lesquels il se développe.

Un examen plus attentif de ces derniers y fait toujours découvrir aussi, un petit insecte blanc laineux, en l'espèce une cochenille, le *Dactylopius Vitis* ou *Pseudococcus Vitis*, qui vit surtout à la face inférieure des feuilles, sur le pédoncule, les pédicelles des grappes dont elle se nourrit.

Elle y sécrète un liquide sirupeux qui s'attache partout où il est projeté et qui constitue un milieu essentiellement favorable au développement du Fumago ; c'est ainsi que petit à petit, jusqu'à l'arrière saison, la vigne envahie se recouvre d'une couche de poussière noire qui lui donne un aspect particulièrement laid et repoussant.

Le résultat de ce double envahissement, c'est un affaiblissement marqué des ceps, par suite d'une part, de l'épuisement des organes herbacés que l'insecte pique et aux dépens desquels il vit ; d'autre part, de la gêne apportée par l'écran de poussière noire au normal fonctionnement des feuilles.

Non seulement la récolte est diminuée en quantité, mais elle l'est surtout en qualité, car les raisins couverts de sécrétions, de charbon et d'insectes, outre qu'ils mûrissent mal, ne peuvent utilement aller à la cuve. Ils sont plus difficilement consommables encore.

On sait que l'insecte hiverne surtout sous les écorces mortes des bras et porteurs, ceux établis sur les feuilles se détruisant généralement avec elles, après leur chute.

Comme c'est lui qui se trouve être la cause initiale du mal et par là même des dégâts occasionnés à la fois sur la récolte et sur la vitalité même de la vigne, c'est vers lui que doivent être dirigés les traitements susceptibles de le détruire.

En atteignant l'insecte, on écarte le champignon. Il est malaisé de le combattre par des traitements d'été, car il est difficilement atteint par eux ; au surplus, il est difficilement mouillable ; on peut cependant obtenir quelques résultats par des pulvérisations à l'émulsion pétrole-savon, soigneusement dirigées sur les points envahis.

Mais il est facilement justiciable des traitements d'hiver, exécutés

après la taille, tout le produit de celle-ci ayant été soigneusement ramassé et brûlé.

La technique la meilleure du traitement d'hiver reconnu le plus efficace est la suivante :

Dès après la vendange, tailler les pieds atteints, recueillir feuilles et sarments, supprimer les grosses écorces et brûler le tout ; puis, soit aussitôt, soit au cours de l'hiver, badigeonner tige et bras avec la mixture classique comportant :

Eau.....	100 litres
Huile lourde ou goudron....	4 kilos
Chaux vive.....	8 kilos

La préparer en faisant d'abord un lait de chaux épais, dans lequel on verse peu à peu l'huile lourde ou le goudron en agitant énergiquement, puis l'eau nécessaire jusqu'à 100 litres.

L'efficacité de ce traitement est depuis longtemps démontrée.

Comme tous les insectes, la cochenille qui provoque la fumagine sur la vigne ne se développe pas tous les ans avec la même intensité ; il est néanmoins indiqué de la combattre dès les premières apparitions pour éviter toute extension éventuelle de la maladie.

Le Jacquez est-il interdit ?

Oui, le Jacquez demeure frappé d'interdit par la loi, au moins en tant que cépage producteur.

Il est seulement autorisé comme porte-greffe, à la condition de circuler et d'être planté sous forme de greffé-soudé.

Il en résulte que toute nouvelle plantation de Jacquez sous forme de racinés, tant en vue de la production directe que d'un greffage ultérieur avec un cépage autorisé, demeure interdite par la loi.

Et c'est dommage !

Ces précisions sont données en réponse à des questions posées par plusieurs de nos lecteurs.

A. Bonnet.

Sur la répartition des apports dans les caves coopératives

« Je m'excuse d'apporter un avis dans le débat sur la détermination de la valeur des apports dans les caves coopératives. Je le fais au titre de président d'une coopérative.

Quel que soit le système envisagé pour la détermination de cette valeur, il est dou-

teux que l'on arrivé à une répartition équitable des vins obtenus, si les calculs n'ont pas pour base une constatation matérielle du rendement en volume et en degré des raisins reçus.

Dans cet ordre d'idées un seul moyen semble devoir constituer une base indiscutable. C'est celui qui consisterait à vinifier séparément une portion (un, deux ou trois milliè-mes) de la récolte de chaque coopérateur.

A première vue cette méthode paraît très compliquée, mais en y réfléchissant, on se rend compte que son application ne présente pas de difficultés insurmontables. L'or-ganisation à prévoir serait même assez simple.

Je ne suis d'ailleurs pas l'inventeur de cette idée, dont j'ai trouvé le principe exposé dans le *Bulletin de l'Institut œnologique d'Algérie* sous la signature de M. Bertin.

Veuillez accepter, etc. »

Ch. Pradel,
Ancien président de la Section Viticole
de la F. des S. A. de l'Oranie.

VENDANGES 1937 DANS L'YONNE

La sécheresse d'août fut telle qu'en certains sols argileux des feuilles de vigne séchaient, ce qui est rare en Basse-Bourgogne.

Par ailleurs, sur les treilles, ni insectes, ni mildiou, seulement un peu d'oïdium.

Vers le 15 septembre, semaine de pluie avec abaissement de la tempéra-ture. Puis temps variables, matinées de brouillards, après-midis chaudes, parfois ensoleillées. Vrai temps de vendange agréable à la plante, moins agréable à la vendangeuse.

Mais la vendangeuse est presque toujours parente de la vigne ou de ses propriétaires. Elle supporte la boue quand elle sait que le raisin en profite.

Comme on est en avance de quinze jours et que l'on ne craint pas les gelées avant le 15 octobre on ne se presse pas de couper. Les pressureurs ne sont pas bousculés.

Les salariés sont l'exception. Tout se fait en famille.

Les lois sociales ont en effet conduit à supprimer les aides parfois onéreux surtout en cas de mauvais temps.

Même les artisans ruraux ne remplacent pas leur ouvrier ni leur apprenti. Ils sont surchargés de travail. Leur « carnet de commandes », comme on dit dans l'industrie, est rempli, un trimestre, voire un semestre d'avance.

C'est pourquoi les agriculteurs sont obligés de faire eux-mêmes leurs réparations, leurs soudures, leurs scellements, l'installation et le dépannage de l'électricité.

Ils sont aidés souvent par des voisins bénévoles sortis des écoles ou des armes techniques et par les retraités de plus en plus nombreux proportion-nellement à la population rurale.

Pour les travaux temporaires et la vendange, ce sont les retraités qui remplacent les « morvandiaux » d'autrefois.

Le vin sera bon et de quantité moyenne ou infra-moyenne.

***

Le *Journal Officiel* du 11 août 1937 a publié une série de décrets sur les appellations « Bourgogne ». Ils ont soulevé des discussions dans l'Yonne car ils semblent ne connaître que les cépages de la Côte-d'Or.

Ils ignorent en particulier le blanc Sacy qui donne des vins fort honorables dans le canton de Vermenton et les cantons voisins (comme Restif de la Bretonne, ce cépage est né à Sacy).

Des propositions ont été faites au Comité national des Appellations d'origine.

Elles visent également l'appellation Chablis qui serait applicable aux vignes de Pinot Chardonnay « excrues » sur les marnes kimméridgiennes (Jurassique supérieur) du canton de Chablis et limitrophes avec un rendement maximum de 35 hectolitres en moyenne sur 5 années d'un vin dosant au minimum 10°5.

Si le degré naturel (sans sucrage) dépasse 11° et que la vigne occupe un cru classé, le vin pourrait être qualifié de Chablis première.

Dans la même région, les vignes donnant 40 hectolitres d'un vin à 10° avec le Pinot Chardonnay pourraient conduire à l'appellation Bourgogne des environs de Chablis.

On ne parle plus du « Chablis-villages » (au pluriel, qui qualifiait les vins n'étant pas du village de Chablis !

***

La Société d'apiculture de la Bourgogne a tenu son assemblée générale le 26 septembre à Auxerre, on y a demandé l'exonération des droits sur le sucre dénaturé destiné à nourrir les abeilles. Le miel n'est pas prêt de faire concurrence au sucre pour remonter le degré des vins !

La Société vigneronne de l'Yonne a distribué des récompenses aux vignobles dont les plus grands n'ont guère plus de deux hectares.

Un congrès pomologique avec exposition de pommes, jus de pommes, cidre et eau-de-vie, se tiendra à Joigny du 28 au 31 octobre. Le cidre de la Forêt d'Othe ne ressemble pas à celui de Normandie. Il est presque incolore et plus acide comme les vins blancs de la même région. En fait les nombreux vallons de la forêt d'Othe ont une base crayeuse avec quelques vignes aux expositions sud et un sommet d'argile à silex boisé. Le pommier frange la forêt sur les coulées de silex.

.. Mais revenons aux vendanges avec la poétesse Auxerroise Marguerite Demon :

Le soleil a percé de pâles feux la brume
Vendangeurs ! aux paniers ! de l'aube jusqu'au soir
Que le raisin fermente et que la cuve fume,
Offrant au vieux Bacchus l'éternel encensoir !

Gurgy-sur-Yonne fin septembre 1937. Pierre LARUE.

LE DROIT DES VENDEURS DE VIN
DEVANT LA FAILLITE DE L'ACHETEUR

Monsieur le Directeur,

Votre souci permanent de l'intérêt de vos lecteurs vous a conduit à demander quel est, en l'état actuel de la législation et pour parer au danger de l'instabilité des contrats, le refuge qui peut s'offrir pour les vendeurs de vin, en face de la faillite de l'acheteur, et vous avez bien voulu me prier de répondre à votre préoccupation.

Cette question a fait — voilà une quinzaine d'années — l'objet d'études, parues d'ailleurs pour la plupart, dans votre *Journal* sous la signature de notre ami Me Dijol et sous la mienne.

Vous avez le désir de rajeunir ces notions pour vos lecteurs actuels.

C'est très volontiers que je réponds à votre demande.

Je le ferai sous la définition exacte du fait litigieux en précisant d'abord : le régime antérieur à la loi de 1928, puis en dégageant la situation nouvelle créée par la loi de 1928 et en marquant enfin la possibilité d'une protection plus complète pour le vendeur par l'effet du contrat.

Observation préalable. — Il faut d'abord bien distinguer deux situations différentes : le vendeur n'est paralysé dans ses droits que lorsque son action judiciaire est *postérieure* à la faillite.

Si, au contraire, il agit *avant* le jugement déclaratif de faillite, contre un acheteur encore *in bonis,* et ayant certaines qualités pour y défendre, son action ne peut alors se trouver paralysée par la faillite qui surviendrait ultérieurement du défendeur, commencée avant, elle doit pouvoir être poursuivie valablement après contre le syndic. — Dans ce cas, le vendeur est fondé, en vertu du droit commun, article 1184, à obtenir des dommages-intérêts, — il a même été jugé que lorsqu'il a reçu un acompte sur le prix stipulé, il peut le conserver au lieu de le reporter à la masse, à concurrence des dommages-intérêts qui lui seront reconnus (Paris, 22 mai 1901, D. 1903.2.97).

La difficulté véritable ne naît que lorsque l'action du vendeur est postérieure à la faillite, et c'est à cette dernière hypothèse que s'appliquent les réflexions suivantes :

1° **Régime antérieur à la loi de 1928.** — « Aux termes des articles 576 et 577 du Code de Commerce, la situation faite aux vendeurs de marchandises, en cas de faillite ou de liquidation judiciaire de l'acheteur, diffère suivant le degré d'exécution du contrat de vente.

« Plusieurs cas peuvent se présenter :

« 1° la marchandise vendue a été livrée au failli.

« Dans cette hypothèse, le vendeur ne peut que se joindre, comme cela est juste et équitable, à la masse des créanciers.

« 2° la marchandise n'a pas été livrée. Dans ce cas-là, deux distinctions doivent être faites :

« *a)* le vendeur s'est dessaisi de la marchandise ; d'après l'article 575 du Code de Commerce, il peut la revendiquer « tant que la tradition n'en

aura pas été effectuée dans les magasins de l'acheteur ou du commissionnaire chargé de vendre ».

« *b)* le vendeur ne s'est pas dessaisi de la marchandise. Il peut alors retenir cette marchandise.

« Cependant l'article 578 du Code de Commerce permet au syndic, sous l'autorisation du juge commissaire, « d'exiger la livraison de la marchandise en payant au vendeur le prix convenu entre lui et le failli ».

« Mais le syndic n'exerce pas toujours cette faculté.

« Quels sont alors les droits du vendeur lésé par cette résiliation du marché ? ».

Avant la loi de 1928 (c'est-à-dire précisément dans le temps où votre *Revue* nous avait appelé à réfléchir) et contrairement au droit commun des articles 1184 et 1654 C. Civ., le vendeur de marchandises qui voyait son marché inexécuté par suite de la faillite était exclu de tout droit à dommages-intérêts ; tel était l'effet, sinon d'un texte de loi, du moins de la jurisprudence (1).

Il est permis de penser que parmi les vendeurs d'effets mobiliers, le vendeur de vins était le plus directement atteint dans son intérêt, à raison de l'acompte en usage dans les ventes entre propriétaires et négociants. — Cet acompte est, en effet, dans une proportion usuelle : 1/4 ou 1/5 par rapport à la valeur totale du marché ; or, le vendeur, lorsque l'acheteur tombe en faillite et que le marché est résilié par le syndic comme il en a la faculté (art. 578 C. de Comm.), perd tous droits sur un acompte qui n'avait pour raison d'être que l'exécution du contrat, — d'autre part la résiliation par le syndic intervenant seulement quand les cours ont baissé, le vendeur se trouvait à la fois privé de l'acompte assortissant un marché dont il ne retrouve plus l'avantage, — et privé de tous dommages pour le préjudice éprouvé par le fait de la résiliation.

« La situation ainsi faite au vendeur était certainement contraire à l'équité et pouvait avoir, au point de vue commercial, les conséquences les plus fâcheuses en incitant les acheteurs de mauvaise foi ayant passé des marchés onéreux à se réfugier dans la liquidation judiciaire ou même à subir la faillite, l'inexécution de ces marchés étant de nature à faciliter le vote du concordat ».

2° **Régime de la loi du 20 mars 1928**. — Cette loi réalise pour le vendeur d'effets mobiliers une amélioration, mais aussi une aggravation :

A. — *Une amélioration* en ce que le législateur rétablit le droit à demander des dommages-intérêts : « toutefois cette inexécution peut donner lieu, au profit du vendeur, à dommages-intérêts ». Celui dont le contrat de vente a été résilié pour l'allègement de la masse reçoit en compensation le droit de se porter créancier *dans* la masse. Et il semble d'abord que l'équilibre doive être ainsi rétabli.

Ce n'est en réalité qu'un rétablissement théorique : en effet, n'étant créancier que dans la masse, le vendeur devra subir la loi du dividende dans l'évaluation de sa créance ; les dommages ne lui seront jamais payés qu'au marc le franc.

---

(1) Cass. 24 avril 1903, D. 1904.3 229.
Cass. 2 juillet 1912, S. 1913.1.145.
Trib. Commerce de Montpellier, 8 mars 1921, *Progrès agricole*, 15 mai 1921, p. 475.

B. — En revanche, — et c'est ici *l'aggravation* — l'obligation de rendre l'acompte, qui ne reposait auparavant que sur la jurisprudence et sur l'analyse du droit, est maintenant formulée par le texte de la loi lui-même : le législateur de 1928 a abrogé — pour les transporter dans le cas du vendeur (art. 578, § 2) — des dispositions figurant auparavant dans l'article 576 : « si les syndics n'en usent pas (de la faculté d'exiger la livraison), l'inexécution du marché *oblige le vendeur à reverser à la masse les acomptes par lui reçus,* ainsi que toute avance faite pour frêt ou voiture, etc... ».

Le projet de loi comportait une disposition tendant à permettre au vendeur qui a reçu des acomptes ou avances de les compenser à due concurrence, avec le montant du dividende auquel il aura droit à titre d'indemnité de résiliation et l'exposé des motifs spécifiait que cette compensation supposait bien entendu un paiement immédiat du dividende, — le législateur n'a pas ratifié cette compensation.

Or, le dividende n'est généralement payé qu'après des opérations de liquidation d'assez longue durée. Il se peut aussi que l'attribution des dommages-intérêts au vendeur puisse donner lieu, dans son principe ou dans son *quantum* à des contestations dont le règlement pourra exiger un certain temps.

Le plus souvent il sera impossible de compenser entre elles deux créances qui ne seront à la fois ni liquides ni exigibles.

Le principe de la compensation n'a donc pas été retenu.

Tel est l'état boiteux dans lequel la loi de 1928 place le vendeur.

(*à suivre*)

Jean Guibal,
Avocat à la Cour.

ETUDE DES HYBRIDES SEIBEL EN GÉNÉRAL ET DES MEILLEURS EN PARTICULIER [4]

Les cinq meilleurs à notre avis dans les séries 7000 à 12000 qui viennent d'être étudiés.

N° 7053. — Le Seibel ayant le plus de faveur actuellement. Plusieurs articles ont déja paru dans le *Progrès Agricole* sur ce numéro et notamment de M. Seibel et de M. Largillier.

7053 est en effet vigoureux sur ses racines, même dans le Midi ; bien que sa végétation soit bien supérieure sur porte-greffe hybride de Berlandiéri. M Largillier le donne comme mauvais greffon, sauf peut-être sur 161-49. Qu'il me permette de supprimer le mot peut-être. Il est admirable chez nous en garde culture et déjà vieux sur 161-49, sans un cas de rabougrissement jamais constaté. Sa production est le double de celle des directs pourtant à l'arrosage Il doit en être de même sur tous les hybrides de Berlandiéri ou tout au moins de Riparia-Berlandieri. Il meurt sur Rupestris. C'est vraiment un as par son ensemble de qualités : résistance pratique aux maladies, vigueur, fertilité et excellent vin. Son seul défaut, si cela en est

(1) Voir page 311.

un, est d'avoir le grain plutôt petit et d'avoir pas mal de raisins millerandés à leur extrémité par suite sûrement d'un manque de nutrition. Arrêter, dans ce cas, les sarments à la floraison. C'est le digne aîné du 6905 avec autrement de vigueur. On s'est servi de lui dans les hybridations nouvelles et croisé avec des plants à grosse grappe et gros grains, il doit donner dans l'avenir des enfants de haute classe.

N° 8357. — Teinturier ayant 40 à 50 fois la coloration de l'Aramon. Raisin ressemblant malheureusement par sa structure aux anciens Hybrides. Grappe longue peu ailée, pédoncule très court rendant le raisin très serré ; mais à gros grain un peu charnu. Chose curieuse, couleur intense se trouvant toute dans la peau. A de grandes qualités ; très résistant au mildiou, quelques grains de Rot en 1932. Belle fructification, grande vigueur. Des pieds de 12 ans directs ont des sarments de 4 mètres. Est en même temps excellent greffon sur tous les porte-greffes, l'arrêter simplement à la floraison sur les pieds vigoureux. Par sa couleur intense et les qualités énumérées, ce plant est appelé à un grand avenir. Employé en hybridation doit donner des résultats intéressants.

N° 8745. — Noir. Même affinité que 7053 uniquement sur Berlandieri et bien moins vigoureux sur ses racines. A sur 7053 l'avantage d'un raisin plus français à grains plus gros.

Son aire d'adaptation est moins grande que 7053. C'est un plant pour régions chaudes. Réelle valeur culturale, résistance pratique aux maladies avec un sulfatage les mauvaises années.

N° 8906. — Noir. Variété peu connue. Un seul viticulteur algérien a indiqué, il y a 3 ou 4 ans, que ce numéro donnait une récolte régulière avec 14 degrés d'alcool. Nous avons attendu jusqu'à aujourd'hui pour en parler, l'ayant depuis 12 ans ; mais voulant avoir une opinion sérieusement étayée. 8906 donne en vieillissant des récoltes énormes et régulières de raisins sous-moyens à grains moyens et un vin excellent. Ce serait un crime de le passer sous silence. Compte tenu de la petitesse de la grappe, ce plant est une des meilleures créations de M. Seibel.

N° 11803. — Rose lie de vin à gros raisin celui-là. Véritable 5813 de fin première époque avec un raisin un peu moins lâche. Résistance au moins égale au précédent. Vin franc de goût, atteignant jusqu'à 15 degrés. Son défaut est de végéter direct dans des terrains même légèrement calcaires et de reprendre difficilement à la greffe, sauf sur 161-49 et peut être sur 3309. Sur Rupestris on constate bien quelques cas de rabougrissement à la deuxième récolte ; mais, ce cap franchi, il donne par la suite sur ce porte-greffe des récoltes magnifiques sur les pieds sains.

QUELQUES VARIÉTÉS TOUTES NOUVELLES A L'ÉTUDE

Ces variétés n'ont pas été éprouvées suffisamment chez nous au mildiou. Elles paraissent être les meilleures comme production parmi celles mises récemment en vente, sous la réserve ci-dessus.

N° 13663. — Noir. Tournant cette année vers le 20 juillet. Jolie production de raisins moyens. Serait indemne de mildiou.

N° 13666. Noir. Première époque. Beau raisin à grain sous-moyen. Production régulière, 2 sulfatages en année humide avant la floraison.

N° 13394. — Noir. Serait absolument sain sans traitement. Très fertile et régulier. Raisin moyen, goût franc très agréable.

N° 13846. — Noir. Maturité un peu plus tardive que les précédents. Assez vigoureux, l'un des plus beaux de la collection comme fructification.

N° 14514. — Noir. Très hâtif. A presque complètement véré au 20 juillet. Deux sulfatages.

N° 14189. — Noir. Gros producteur, paraît vigoureux sur ses racines, Est bon greffon sur tous les porte-greffes Serait résistant aux maladies. Assez de couleur. Une erreur d'étiquetage a fait que plusieurs propriétaires ont dû recevoir un 14189 qui n'est pas authentique.

N° 14867. — Noir. Tout nouveau. Raisin magnifique. Végétation moyenne, à suivre.

N° 14638. — Blanc. Joli raisin à grain nettement détaché. Très grande vigueur que l'on devra calmer si l'on veut avoir une belle fructification. A éprouver pour sa résistance aux maladies, goût agréable.

Ces huit variétés paraissent nettement se détacher des séries 13 et 14000 mises en vente par M. Seibel ; mais elles sont tellement récentes que les viticulteurs ne doivent faire que de petits essais. Plusieurs années seront encore nécessaires pour être fixés définitivement sur leur affinité et leur résistance aux maladies cryptogamiques.

D'après nos dernières visites à Aubenas d'autres numéros dans ces séries paraissent vraiment intéressants ; mais M. Seibel n'a pas cru devoir encore les mettre au commerce.

Nous en avons terminé avec l'énumération des meilleurs Seibel à ce jour. Si nous en avons oublié, M. Seibel voudra bien nous excuser.

En terminant, je voudrais remercier deux personnes qui, par leur dévouement à la cause des Hybrides en général, rendent un réel service de sélection.

Vous me permettrez de ne pas nommer le premier, un tout jeune homme qui passe tous ses loisirs à l'étude de la nature, ce réservoir inépuisable de trouvailles toujours nouvelles. Il tient pour l'instant à garder l'anonymat. Je peux cependant indiquer qu'il signe : « Un fervent du midi ». Nous lui devront bientôt des Hybridations qui ne pourront que donner des résultats intéressants parce que judicieusement conçues et basées sur une observation patiente et continue ; spécialement sur de nouveaux porte-greffes. Il est réconfortant de voir une belle jeunesse dépenser toute son énergie à la recherche d'un progrès toujours nouveau avec le désintéressement d'un véritable Apôtre.

Nous ne tairons pas le nom du second. Nous voulons parler de M. A. Perbos qui depuis plus de 40 ans sélectionne les Hybrides et les défend avec sa plume aussi avertie que spirituelle.

Il faut avoir été dans son intimité comme nous pour avoir pu apprécier sa perspicacité et l'énorme travail fourni. Qu'il me soit permis en terminant de constater que dépenser son énergie dans l'observation de la nature est peut-être le travail le plus sain et le plus réconfortant, à preuve que nos grands Hybrideurs Seibel et Couderc ne nous ont quitté qu'à l'approche des 90 ans et que notre ami M. Perbos a bien l'intention d'en faire autant.

Eric Coulondre,
Ingénieur agricole.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1936-1937 (Mois d'Août)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	5.818	60.317	35.532	315 016	56.682
2	Aisne	520	4.627	36.609	352.855	68.357
3	Allier	7.076	81.090	59.842	541 294	63.660
4	Alpes (Basses)	2.390	19.983	6.181	53.641	7.094
5	Alpes (Hautes-)	428	10 652	9.797	102 923	11.804
6	Alpes-Maritimes	257	12.265	46.792	476.269	40.089
7	Ardèche	32.807	371.269	25.264	255.454	36.290
8	Ardennes	1	30	20.667	201 705	34.548
9	Ariège	985	7.256	17.882	137.997	12.282
10	Aube	2.732	24.441	35.746	363.744	67.522
11	Aude	463.620	4.583 376	44.639	515.041	83.763
12	Aveyron	2.353	28.971	38.872	353.258	25.662
13	Bouches-du-Rhône	88.980	1.025.876	100.044	1 028.068	128.796
14	Calvados	»	»	14.951	148.868	38.801
15	Cantal	»	65	26.234	255.798	27.293
16	Charente	6.968	426 038	40.385	347.765	37.646
17	Charente-Inférieure	22.773	450.825	46.494	369.733	64.293
18	Cher	2.388	46.434	38.028	361.195	54.978
19	Corrèze	321	4.225	30.086	262.040	29.810
21	Côte-d'Or	10.036	178.857	56.555	598.656	370.695
22	Côtes-du-Nord	»	»	14.838	151.150	45.865
23	Creuse	»	»	37.314	309.833	40.604
24	Dordogne	21.435	373.127	37.178	346.510	41.747
25	Doubs	5	571	52.384	496.470	93.248
26	Drôme	8.766	123.664	17.209	158.706	25.844
27	Eure	«	14	8.364	95.170	18.473
28	Eure-et-Loir	5	89	25.991	254.684	53.062
29	Finistère	»	»	63.072	628 612	122.675
30	Gard	325.092	3.748.736	49.594	504.811	67.079
31	Garonne (Haute-)	12.931	159.773	54.806	523.521	45.568
32	Gers	50.094	597.300	12.890	125.841	25.056
33	Gironde	182.767	2.827.495	137.857	1.552.915	921.413
34	Hérault	808.361	9.190.109	65.527	732.512	479.572
35	Ille-et-Vilaine	»	»	15.719	160.342	43.876
36	Indre	3.373	35.684	26.915	238.063	25.139
37	Indre-et-Loire	19.098	229.784	41.345	410.763	101.399
38	Isère	9.081	107.025	55.679	596.802	97.353
39	Jura	4.561	54.872	29.856	277.184	53.976
40	Landes	9.866	103 988	30.510	254.407	25.343
41	Loir-et-Cher	32.023	317.411	28.267	286.138	69.576
42	Loire	7.658	93 669	105.189	1.086.168	152.725
43	Loire (Haute-)	66	1.198	45.711	378.103	58.773
44	Loire Inférieure	20.123	328 672	82.806	869.375	121.210
45	Loiret	5.217	64.529	42.010	434.255	88.696
46	Lot	5.751	85.138	16.071	143.914	10.368
47	Lot-et-Garonne	21.939	280 646	27.834	258.373	27.946
48	Lozère	235	3.407	16.129	108.134	13.105
49	Maine-et-Loire	20.851	269.777	35.133	400.077	153.259
50	Manche	112	«	7.188	69.467	22.668
51	Marne	18.029	171.894	108.436	1.133.412	1.152.203
52	Marne (Haute-)	112	1.582	27.606	268.438	45.610
53	Mayenne	5	59	3.689	40.554	15.564
54	Meurthe et-Moselle	204	6.366	84.430	903.673	159.765
55	Meuse	323	4.058	38.288	362.988	62.492
56	Morbihan	37	916	17.529	186.691	41.234
57	Moselle	321	6.277	30.915	349.926	61.798

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	739	14.334	41.744	388 536	68.934
59	Nord	»	»	101 848	1.080.470	325.476
60	Oise	»	2	29.476	305.589	42.406
61	Orne	»	»	4.446	48.784	18.196
62	Pas-de-Calais	»	»	49.317	489.097	118.643
63	Puy-de-Dôme	5.372	50.064	71.716	696.240	92.218
64	Pyrénées (Basses-)	3.341	48.180	56.596	520.154	78.578
65	Pyrénées (Hautes)	492	17.270	24.660	200.739	22.407
66	Pyrénées-Orientales	162.652	2.345.285	34.226	390.331	77.044
67	Rhin (Bas-)	3.407	91.529	25.567	332.114	109.226
68	Rhin (Haut-)	11.733	266.701	38.612	485.741	105.373
69	Rhône	38.463	502.563	150.862	1.670.560	325.053
70	Saône (Haute-)	20	957	44.882	419.751	71.786
71	Saône-et-Loire	52.354	525.046	77.075	737.376	195.944
72	Sarthe	392	7.015	12.138	131.363	27.446
73	Savoie	6.072	62.158	33.339	307.938	51.457
74	Savoie (Haute)	408	11.225	28.581	256.576	50.821
75	Direction de la Seine	«	1	487.560	5.619.307	1.510.140
	Direction des droits d'entrée	»	»	294.467	3.421.167	908.605
76	Seine-Inférieure	»	»	92.993	1.008 147	197.929
77	Seine-et-Marne	25	408	42 039	420.598	87.792
78	Seine-et-Oise	26	451	86.019	909.535	195.532
79	Sèvres (Deux-)	4.419	37.560	34.404	282.044	36.872
80	Somme	«	»	28.804	294.103	62.809
81	Tarn	23.845	360.658	32.515	313.532	43.375
82	Tarn-et-Garonne	10.855	158.113	11.701	121.553	9.988
83	Var	105.810	1.370.861	67.441	672 828	54.870
84	Vaucluse	67.491	734.823	17.124	175.900	54.874
85	Vendée	15.728	134.072	22.746	178.166	29.724
86	Vienne	15.184	190.111	24.683	217.503	30.384
87	Vienne (Haute-)	1	312	51.763	473.323	63.678
88	Vosges	14	566	51.252	516.635	105.841
89	Yonne	3.090	73.691	28.937	297.118	62.852
	Total pour la France.	2.770.715	33.526.383	4.424.712	45 521.160	11.079.772
	Algérie					
	Alger	508.934	4.716.399	30.457	355.319	255.353
	Constantine	95.222	1.080.072	17.126	168.965	21.414
	Oran	375.887	5.380.948	30.168	306.568	665.142
	Total pour l'Algérie.	980.043	11.177.449	77.751	380.852	941.909

La production et le mouvement des alcools en août

La production s'élève à 3.861.636 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 3.663.906 hl. dont 288.076 hl. d'alcools libres provenant, de la distillation des vins, 21.640 hl. ; des piquettes et lies de vins 30.453 h. ; des marcs de raisin, 39.028 hl. ; des pommes et poires, 86.698 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 63,267 hl. ; des marcs de pommes et de poires, 439 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 785 hl. ; de synthèse, grains et divers, 1.309 hl. ; de cognacs et armagnacs, 21.543 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 22.914 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 8.929 hl., dont 2.620 hl. d'alcools de vin et 6.309 hl. d'alcools viniques.

III. *Bouilleurs de cru* : 198.801 hl. — Aux importations, 261.063 hl., parmi lesquels 38.327 hl. d'Algérie ; pour les exportations 103.225 hl.

Le stock est de 2.556.710 hl. dont 1.253.859 hl. d'alcools libres.

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois d'Août 1937.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS D'AOUT 1937

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

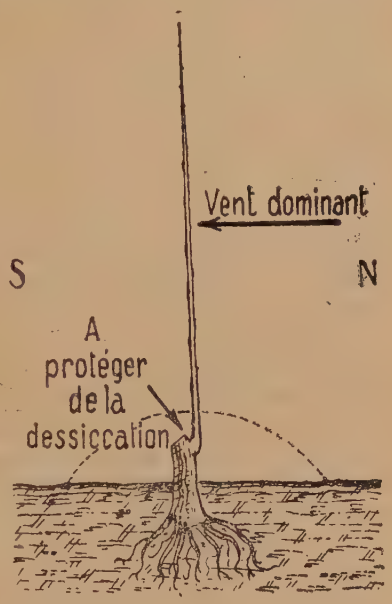
PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles flasques et flacons	
Allemagne	»	»	2	1	59	»	»	62
U.E. belgo-luxembourgeoise	»	203	»	»	4	»	»	207
Italie	8	6	2.277	18	557	72	33	2.971
Espagne	»	22	2 273	»	»	45	1	2.341
Portugal	»	»	700	»	»	14.023	111	14.834
Etats-Unis	»	1.611	»	»	»	»	»	1.611
Grande-Bretagne	1	10	»	»	»	17	1	29
Pays-Bas	1	849	»	»	2	»	»	852
Hongrie	»	5	1.220	1	9	46	»	1.281
Autres îles de l'Océanie	»	141	»	»	»	»	»	141
Autres pays étrangers	»	14	101	»	41	64	»	220
Total des quantités importées de l'étranger	10	2.861	6 573	20	672	14.267	146	24.549
Syrie (mandat français)	»	»	»	»	»	»	1	1
Afrique occidentale française	1	»	»	»	»	»	»	1
Algérie	3	5.707	935 465	17	140	3.304	8	944.644
Tunisie	»	5.605	60.448	»	4	985	1	67.043
Maroc (zone française)	»	2	910	»	»	»	»	912
Indochine française	»	16	»	»	»	»	»	16
Total des quantités entrées en France	14	14.191	1.003.396	37	816	18.556	156	1 037.166

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS D'AOUT 1937 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL par pays de destination
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres		en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	
				de la Gironde	d'ailleurs			
Suède	7	3	486	190	48	»	15	749
Norvège	81	61	112	72	23	46	1	396
Danemark	93	49	32	3	»	96	8	281
Finlande	»	149	93	»	14	»	»	256
Grande-Bretagne	1.514	594	1.342	447	120	170	649	4.836
Allemagne	1.628	1.604	368	32	5	»	10	3.647
Pays-Bas	620	97	399	114	56	5	31	1.322
U. E. belgo-Luxembourgeoise	1.340	1.463	853	92	139	1.373	62	5.022
Suisse	173	3.213	50	3	23	6	20	3.488
Canada	46	35	20	19	7	»	82	209
Argentine	12	»	98	45	2	»	»	157
Etats-Unis	7	11	1.678	766	288	5	1.890	4.645
Chine	35	39	22	»	8	10	42	156
Japon	347	68	30	16	6	10	13	460
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux, occidentaux	100	18	56	39	20	5	23	261
Mexique	178	19	12	»	3	10	40	262
Indes anglaises	»	»	45	11	11	16	53	136
Indes néerlandaises	40	13	57	55	2	»	15	182
Vénézuela	139	2	51	4	3	41	6	246
Egypte	»	5	42	7	5	»	48	107
Provisions de bord (navires étr.)	31	21	23	6	59	»	18	158
Algérie	2	156	402	18	36	198	748	1.560
Tunisie	3	»	151	6	9	4	130	303
Maroc (zone française)	»	15	181	1	18	«	409	624
Afrique occidentale française	1.022	754	44	73	61	1	236	2.191
Cameroun (mandat français)	95	7	11	32	13	»	50	208
Madagascar	912	2 844	59	19	134	6	107	3.781
Guyane française	251	755	10	2	»	»	55	1 073
Indochine française	401	2.026	167	23	28	79	175	2.899
Réunion	155	1.088	21	7	5	75	111	1.462
Nouvelle Calédonie	47	6	9	1	5	4	8	80
Martinique	597	1 024	51	22	3	25	207	1.929
Guadeloupe	813	1.847	52	3	»	»	94	2 809
Afrique équatoriale française	194	150	6	39	16	»	18	423
Autres pays	494	340	724	146	82	81	437	2.304
Totaux	11 347	17.876	7.757	2.313	1.252	2.266	5.811	48.622

QUELQUES NOTES
SUR LA PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS

Aujourd'hui on a encore trop tendance à ne pas apporter aux plantations tous les soins nécessaires. On s'étonne, par la suite, d'avoir de fortes proportions de manquants ou des sujets souffreteux et mal formés, souvent la cause de tous ces déboires provient de la plantation ; on a omis ou mal exécuté certains détails paraissant insignifiants et qui s'adressent aussi bien au sujet à planter qu'au milieu ou il va se développer.



Pour la préparation du sol en vue d'une plantation, ne pas hésiter à recourir au défoncement total. Les nombreux avantages que présente l'opération compensent la dépense en permettant l'aération et l'ameublissement du sol sur une grande profondeur, allant parfois jusqu'à 0m 80. Les vieilles racines pouvant communiquer le pourridié sont extraites et les jeunes arbres peuvent développer leurs racines dans cette masse de terre, pour y chercher toutes les réserves qui sont mises à leur disposition par une active nitrification ; ainsi que les copieuses fumures que l'on peut aussi enfouir.

La fumure est souvent incorporée dans le trou même de plantation ; c'est une pratique répandue que de disposer dans le fond du trou le fumier, ou autres engrais organiques que l'on recouvre de terre pour éviter le contact des racines. Les engrais chimiques peuvent être répandus sur toute la surface ou dans un certain rayon autour de chaque pied.

L'époque de plantation est aussi un facteur à étudier. On sait très bien que pendant toute la période de repos de la végétation (novembre à mars) on peut planter des arbres fruitiers. Des questions de sol et de climat interviennent alors, pour faire adopter une plantation au début de l'hiver ou attendre la fin de la mauvaise saison.

Dans nos régions, il faut s'attacher dans des terrains normaux à faire des plantations dites d'automne, avant la venue des grands froids. Les arbres une fois en place auront le temps pour bien prendre leur place ; leurs racines seront bien en contact avec le sol et les bourrelets cicatriciels seront formés. La reprise sera certainement assurée et le sujet se développera normalement.

Pour ces plantations d'automne la préparation doit être effectuée pendant le cours de l'été précédent, c'est une pratique courante dans le midi.

Dans les terres trop humides pendant la mauvaise saison on est obligé de retarder les plantations jusqu'à la fin de l'hiver. Les arbres reprendront parfaitement, mais ils peuvent avoir à souffrir des sécheresses prématurées. Pour toutes les plantations, il faut lutter contre la sécheresse qui sévit parfois dans nos régions pendant plusieurs mois. Des binages fréquents maintiendront la surface du sol meuble et propre. On disposera autour de chaque arbre un paillis ou du fumier qui formera écran contre la dessiccation, on pourra même butter les arbres pour protéger les jeunes racines. Parfois même quelques arrosages peuvent être distribués si cela est possible.

Le choix est aussi très important, de là dépend en partie l'avenir de la future plantation. Il faut planter de préférence des arbres jeunes, âgés de 1 an (scion), ceux âgés de deux ans sont déjà plus forts et reprennent aussi parfaitement.

Les écorces doivent être lisses, toute partie vidée dénote que l'arbre a souffert, en outre aucune blessure grave ne devra être relevée, ni aucune altération due à des maladies (chancre, gomme) ou à des insectes (pucerons, zenzères, etc).

Prendre des sujets de vigueur moyenne et égale ; ceux trop vigoureux présentent souvent à la tige de nombreux faux-bourgeons, d'où des difficultés par la suite pour former la tête de l'arbre.

Sur les racines les mêmes constatations sont à faire, de plus elles doivent présenter un chevelu abondant et la coupe des racines doit se révéler fraiche et saine.

Donc sur un jeune sujet il ne devra jamais exister aucune blessure ou meurtrissure, susceptible par la suite de porter préjudice à son développement. Diverses opérations toujours pratiquées avec une serpette, de préférence au sécateur, permettront de refaire toutes les plaies pour leur substituer des coupes nettes et propres de cicatrisation facile, ces coupes sont obliques par rapport à l'axe de la racine et tournées vers le sol. Le chevelu radiculaire est raccourci et s'il existe un pivot on le supprime. Sur la partie aérienne toutes les blessures de l'écorce sont nettoyées pour mettre les tissus sains à nu et les recouvrir de mastic ; tandis que les rameaux brisés sont supprimés.

Toutes ces dernières opérations sont réunies sous le nom d'habillage, c'est un facteur important pour la bonne reprise des sujets.

Une opération peu pratiquée dans le midi est : le pralinage ; qui permet d'enduire toutes les racines d'une boue formée d'un mélange d'eau, de terre et de bouse de vache.

Ce procédé peut s'appliquer à toutes les plantations, il serait surtout à préconiser pour les plantations tardives en terrain sec ou pour des arbres âgés. Abandonner la vieille pratique encore faite parfois, qui consiste à laisser tremper dans de l'eau les racines en attendant la plantation. Dans certains cas, lorsque un arbre présente une écorce ridée on peut le submerger complètement pendant quelques heures ou l'enterrer jusqu'à ce que l'écorce reprenne son aspect normal.

La mise en place du sujet doit attirer l'attention sur les point suivants : profondeur de plantation, orientation de la greffe, direction du vent dominant.

Un arbre planté doit se trouver dans des conditions identiques à celles qu'il avait en pépinière. Donc pour la profondeur on se basera sur le collet

qui devra être sensiblement au niveau du sol ; on doit tenir compte d'un abaissement au sol de plusieurs centimètres dû au tassement du sol Si le greffon est enterré on doit craindre l'affranchissement, mais dans nos terrains en général assez secs, l'inconvénient n'est pas trop à redouter. On a même intérêt, dans nos régions, à placer l'arbre un peu plus bas pour que sa reprise soit assurée.

Le greffon en se développant produit toujours une courbure, celle-ci doit être placée dans la direction Est-Nord. On évitera ainsi le décollement du greffon à son point de soudure qui se produit dans bien des cas, même sur des arbres assez âgés. En disposant ainsi l'arbre on s'aperçoit que la cicatrice laissée par la suppression de la tête du porte-greffe se trouve exposée au midi. La forte chaleur ou l'action directe des rayons du soleil peuvent amener la dessiccation de cette partie ; on doit donc la protéger et en général on la place en direction du Nord. A cause du vent on ne peut l'orienter dans cette direction, sous peine d'avoir un sujet placé dans la direction opposée à celle qui le préservera d'un dévallement. On protègera donc la cicatrice en faisant soit une plantation un plus profonde, ou en buttant chaque pied.

Toutes ces conditions remplies, il ne reste qu'à faire glisser de la terre fine et fraîche entre les racines, tasser légèrement une fois qu'elles sont recouvertes tout en maintenant le sujet bien vertical.

Le tuteurage est souvent délaissé ou négligé. On doit l'employer pour de jeunes arbres élevés sur une haute tige et dans les régions soumises à un vent dominant. Un osier en 8 ou des colliers protecteurs maintiendront la tige verticale tout en lui laissant assez de jeu pour que l'arbre puisse suivre les mouvements du sol qui se tassera après la plantation ; ces attaches éviteront des blessures et des étranglements toujours dangereux pour les arbres.

Avant le départ de la végétation on doit tailler les sujets plantés ; dans le midi on taille aussi bien les arbres à fruits à pépins qu'à noyaux. Les scions sont rabattus à hauteur voulue sur 3 ou 4 yeux bien constitués pour établir la charpente. Souvent on trouvera sur des scions trop vigoureux, particulièrement sur le pêcher, tous les yeux de la tige transformés en rameaux anticipés. Ne jamais utiliser ces rameaux pour établir une charpente, les rabattre sur les deux yeux qui doivent exister à la base.

Sur les sujets de 2 ans et plus on trouve déjà la charpente établie, par la taille de plantation on les raccourcira plus ou moins suivant la vigueur pour faire développer en dessous des rameaux et des productions fruitières.

Donc dans l'exécution d'une plantation, quelle que soit sont importance, ne jamais négliger un détail. Chacun d'eux apporte un facteur pour réaliser le minimum de reprise, obtenir des plantations régulières et vigoureuses assurant au bout de quelques années de belles récoltes.

M. Gravagne,
Chef de culture à l'E.N.A.

LA QUALITÉ DU TABAC

Tous les travaux sur la qualité du tabac poursuivis dans les pays producteurs donnent invariablement le même résultat : pour une même variété, quelles que soient les méthodes employées, la qualité du tabac dépend essentiellement de la nutrition de la plante, et, en particulier, de la quantité et de la nature de la potasse qu'elle trouve à sa disposition.

Du bon tabac doit se consumer à la fois lentement et complètement. C'est sur ces deux qualités qu'ont porté les recherches poursuivies dans deux pays bien différents, Cuba et l'Italie, recherches dont nous allons sommairement exposer les résultats.

A la Havane, on a étudié jusqu'à quel point brûlait le tabac abandonné à lui-même. La photographie ci-jointe prise au cours de ces expériences montre quelle a été la combustion, sans aspiration, de cigares fabriqués avec des feuilles de tabac ayant reçu les fumures suivantes :

Fig. 1. — **Essai de combustibilité du tabac de la Havane.**

1. Azote et acide phosphorique, sans potasse.
2. Azote, acide phosphorique,
   et 250 kg. de sulfate de potasse par hectare.
3. Azote, acide phosphorique,
   et 500 kg. de sulfate de potasse par hectare.
4. Sans engrais.

L'effet de la potasse est assez apparent pour se passer de commentaires. En Italie, d'autre part, le professeur Pratolongo, de Milan, désigné par

la Direction Générale du Monopole des Tabacs, à Rome, pour contrôler les essais de fumure du tabac, tant au point de vue de leur conduite que des effets des engrais sur la combustibilité du tabac, s'est attaché à mesurer la durée de combustion.

Constatant que les procédés habituellement employés, malgré leurs résultats qualificatifs intéressants, ne permettent pas des mesures précises, le Dr Pratolongo à étudié et mis au point une méthode d'examen qui consiste à

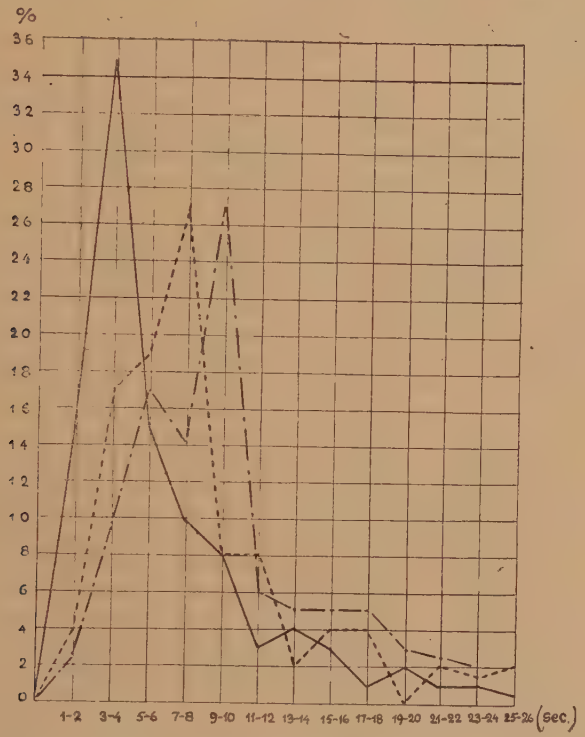


Fig. 2. — **Représentation graphique de la durée de combustion du tabac suivant la fumure.**

——— tabac ayant reçu 10 kg. de phosphate d'ammoniaque.
— — — 75 kg. de phosphate d'ammoniaque plus 200 kg. de sulfate de potasse.
— · — · — 75 kg. de phosphate d'ammoniaque plus 400 kg. de sulfate de potasse.

découper dans la feuille des petits carrés de 2 cm. de côté, à les rouler en petits cigares qui sont mis à sècher dans une étuve à un degré d'humidité uniforme et, enfin à les allumer. Le temps de combustion spontanée (sans aspiration) est pris comme mesure du degré de combustibilité de chaque segment.

Du rapport qu'il a publié, nous extrayons les passages suivants :

« Une même feuille fournit dans ses différents segments des durées de combustion allant de 1 à 2 jusqu'à 30 et 40 secondes. Si l'on conduit les recherches sur 30 à 40 segments pour la même feuille, on obtient des données qui sont distribuées autour d'une valeur moyenne qui peut être de 3 à 4 secondes ou de 9 à 10 secondes, etc... ».

Plus cette durée moyenne est grande, meilleure est la combustibilité du tabac.

Les deux graphiques (fig. 2 et 3) résument les observations faites aux cours de ces expériences ; ils sont, comme on peut le constater, tout à fait analogues. Chaque courbe y représente les résultats de 150 à 180 essais de combustions, exprimés en pour cent pour les rendre comparables. Plus le maximum est situé à droite, plus la durée moyenne de combustion est grande et meilleure est la qualité du tabac.

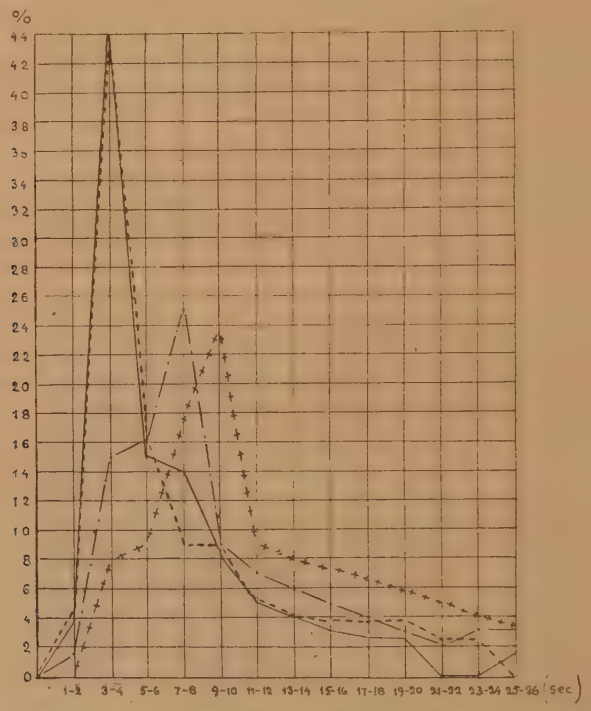


Fig. 3. — **Représentation graphique de la durée de combustion du tabac suivant la fumure.**

——— tabac ayant reçu du fumier.
— — — 75 kg. de phosphate d'ammoniaque.
—·—·— 75 kg. de phosphate d'ammoniaque plus 200 kg. de sulfate de potasse.
+++++ 75 kg. de phosphate d'ammoniaque plus 400 kg. de sulfate de potasse.

Dans les deux cas, la durée moyenne de combustion des feuilles ayant reçu soit du fumier, soit une fumure phospho-azotée (75 kg. de phosphate bi-ammonique : 20 o/o d'azote, 52 o/o d'acide phosphorique) est de 3 à 4 secondes. Elle passe de 7 à 8 secondes avec un supplément de 200 kg. de sulfate de potasse et atteint même 8 à 10 secondes avec un supplément de 400 kg de sulfate de potasse par hectare.

Ainsi, à Cuba, comme en Italie, par des méthodes tout à fait différentes, on obtient confirmation de ce fait déjà bien connu par ailleurs, à savoir que la potasse employée sous forme de sulfate est le facteur essentiel de l'amélioration de la qualité du tabac (1).

E. Trouchaud,
Ingénieur Agronome

(1) *La Potasse*, n° 74, octobre 1934.

BLÉS A SEMER

Les résultats des essais portant sur les variétés de blés sont partiellement connus ; naturellement, ils ne concordent pas rigoureusement et il faut interpréter les renseignements.

Dans les régions de grande culture, dans les parties les meilleures de ces régions, le souci de la verse est prédominant : il faut que la moisson soit facile et que la machine passe partout. Un blé résistant la paille courte, il possède des organes végétatifs réduits ; la nécessité d'une alimentation fortement poussée est donc évidente ; pour ne pas risquer un amaigrissement déplorable d'un blé qui doit rester puissant, répétons-le : un milieu favorable à tous égards.

On peut prendre l'exemple de *l'Hybride* 80 ou *Hybride du Joncquois*, très caractéristique à notre avis en raison des circonstances de l'année. Il a fort bien réussi lorsqu'il n'a pas souffert. A Grignon, où cependant les terres sont bonnes et en état, une rouille hâtive avait ravagé les feuilles ; 4 journées d'échaudage échelonnées du 26 juin au 10 juillet ont réduit le rendement à 26 qx, alors qu'en 1936 dans des terres de nature identique, mais que l'on avait pu travailler au printemps avec une maturité parfaite, le produit avait dépassé 43 qx. Nous sèmerons encore de *l'Hybride* 80, car cette variété possède de très fortes possibilités, mais en serrant de plus près la fumure, en prenant de l'avance au semis, etc...

Tiennent encore très bien *Vilmorin* 27 et *Hybride* 40 : leur rayon d'action s'étend parce que, de proche en proche, on les confie, après observation, à des terres convenables sous des climats favorables.

Mettons dans un même groupe *Hybride de Bersée*, la révélation de l'année, *Vilmorin* 29, *Hâtif de Wattines*, *Chantelair*, *Champjoli*. Terres d'un niveau légèrement inférieur, possibilités encore grandes dans ces endroits, importance du milieu très sain.

Flèche d'Or se classe bien, c'est sa précocité qui doit en déterminer l'utilisation. *Ile de France* a beaucoup de qualités, mais il craint la verse.

Ailleurs, on veut des blés résistants au froid. Si la terre est de bonne nature, à côté du type *Alsace*, classique dans l'Est, il y a place pour *Vilmorin* 27, *Bastard hâtif* et *Heine*.

Vers l'Ouest, la paille prend de l'intérêt à cause du poids de bétail entretenu : il semble aussi que par suite de la croissance plus régulière des blés, à variété égale, la résistance à la verse soit améliorée. *Ile de France* reprendra de la faveur, *Préparateur Etienne*, *Vilmorin* 23, *Altiés*.

A mesure que les risques d'échaudage augmentent, il faut nettement sortir des variétés de la France du Nord, ne conserver qu'à titre exceptionnel certaine types très hâtifs pour les terres très profondes, restant fraîches ; encore faut-il que des vents chauds et violents ne se chargent pas d'arrêter brutalement la végétation en peu de jours.

Vers le Midi encore, la question de l'égrenage prend de l'importance ; ainsi *Carlotta Strampelli* constituait un progrès sur le *Riéti*, il a obligé les moissonneurs à travailler, très tôt le matin, puis il a battu en retraite.

Pour des maturités très hâtives, le maître brin reprend de la valeur ; il faut des blés sans tallage ; on a le lot des *Saissettes* dont l'amélioration est à peu près terminée par sélection dans la population ; il faut les faire entrer dans des croisements. On choisit aussi parmi les blés italiens.

Enfin, signalons le grand intérêt des mélanges appropriés ; une statistique minutieuse dans la région du Soissonnais fait ressortir que la moitié des emblavures sont en blés mélangés ; on doit certainement à l'association judicieuse des grands blés du moment, les progrès que cette région enregistre depuis quelques années. (1)

L. Brétignière.

(1) *L'Agriculture Pratique*, 18 septembre 1937.

PARTIE OFFICIELLE

Décret relatif à la définition d'une appellation d'origine (23 septembre 1937 *J. O.* du 28 septembre).

* * *

Dénombrement des communes et particularités donnant droit à l'appellation contrôlée « Muscadet » dans les départements de Maine-et-Loire et Loire-Inférieure.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Prix Pierre Viala 1937. — La Société des amis de Pierre Viala récompense l'auteur du meilleur travail sur la Viticulture qui lui parviendra en 1937 (avant le 1er novembre), par un prix de 2.000 francs.

Le prix Pierre Viala sera remis le 11 février 1938, date anniversaire de la disparition du regretté membre de l'Institut, au chercheur, désigné par un jury composé de savants et de viticulteurs, « *qui aura fait progresser la science agronomique par des travaux s'inspirant de l'œuvre de Pierre Viala* ».

Les manuscrits devront être adressés avant le 1er novembre 1937 au professeur Paul Marsais, 35, boulevard Saint-Michel, Paris Vme, secrétaire général de la Société.

A la Commision de Coordination

(30 septembre 1937)

— La Commission de coordination, après avoir examiné la situation du marché, après avoir constaté que les régions méridionales et algériennes qui fournissent la plus grande production de vin ont une récolte nettement déficitaire, que la richesse alcoolique des vins est nettement supérieure aux précédentes campagnes au point que les vins de 9 degrés qui, dans les régions du Midi de la France, représentaient le plus grand volume de la récolte, sont, cette année, une exception, qu'il n'est pas possible encore de connaître suffisamment quelle sera l'importance de la récolte dans les régions du Sud-Ouest, de l'Ouest et du Centre de la France.

Emet l'avis :

1. Que le Gouvernement ne doit libérer une nouvelle tranche, qu'avec une grande prudence et après avoir examiné attentivement la situation du marché ;

2. Qu'il doit tenir compte dans les décisions qu'il devra prendre, dès que la stabilité des marchés sera assurée, de la richesse alcoolique exceptionnelle des vins de cette campagne ;

3. Que le compte tenu du déficit des récoltes qui, d'ores et déjà, s'avère important dans de nombreuses régions, le prix de base doit s'établir entre 15 et 16 fr. le degré, pour les vins les plus usuels ;

4. Que la prochaine tranche qui ne pourra être supérieure à un dixième ne soit libérée que lorsque le marché sera nettement stabilisé et, d'autre part qu'une nouvelle libération « n'intervienne » en aucun cas, tant que, pour les vins de la campagne du degré le plus usuel, le prix moyen n'atteindra pas au moins 15.50 le degré.

Le statut juridique et fiscal de la coopération agricole. — En exécution du décret-loi du 31 août 1937, les statuts des coopératives doivent être modifiés, et le dossier à fournir au Ministère de l'Agriculture pour l'approbation de ces Statuts et la reconnaissance de leur titre de coopérative agricole, doit être adressé au Directeur des Services agricoles du département où siègent ces coopératives, avant le 15 novembre 1937. Passé cette date, les coopératives agricoles risqueraient d'être considérées comme non coopératives et, par conséquent, assimilées aux industriels.

BIBLIOGRAPHIE

GREEVES (T. N.). — **La lutte contre le mildiou de la pomme de terre par traitement chimique des tubercules de semence** [The control of blight (*Phytophtora infestans*) in seed potatoes by tuber desinfection]. *Ann of Appl. Biol.*, t. XXIV, n° 1, p. 26-32, 1937.

La pourriture des pommes de terre après la récolte est due à ce que celle-ci se fait pendant la sporulation du champignon sur les fanes. La désinfection des tubercules peut empêcher cette perte.

Le résultat le meilleur est obtenu quand l'opération s'effectue le jour même de l'arrachage ; au bout de 3 ou 4 jours, l'effet devient nul. Deux procédés sont à recommander : un trempage de 90 minutes dans le sublimé à 0,1 p. 100, ou un trempage rapide (30 secondes à 1 minute) dans une solution de composé organo mercurique-commercial. Aucune action défavorable sur la germination ultérieure n'a été observée.

D. BOIS. — **Les plantes alimentaires.** Volume IV : Plantes à boissons. III figures. - Paul Lechevalier, éditeur, 12, rue de Tournon, Paris (VI^e), 1937.

Ce volume aura certainement le même succès que ses trois devanciers de l'Encyclopédie biologique consacrés par D. Bois : 1° aux plantes légumières ; 2° aux plantes fruitières ; 3° aux plantes à épices, à aromates et à condiments.

Dans ce 4^e volume se trouvent tout d'abord de longs chapitres sur les plantes à boissons fermentées et leurs produits : Vignes à vin Pommiers à cidre, Poiriers à poiré, Orge, autres Céréales et Houblon auxquels nous devons la bière, dont la fabrication a subi de si grandes améliorations depuis la découverte du rôle des diastases et des levures. Le *Braga*, le *Kwas*, le *Saké*. les *bières de Mil* sont l'objet de chapitres qu'on peut lire avec intérêt. Une place importante est donnée aux vins de palme : *Lakmi*, *Toddy*, *Calou*, vins de *Rônier*, de *Raphia*, de *Mauritia* etc.; au *Pulque*, tiré de l'*Agave Salmania* ; à la sève sucrée du Bouleau, de l'Erable à sucre ; aux vins de *Canne à sucre* et de *Sorgho à sucre* ; au *Koundou-Hari*, jus du *Bourgou* (Graminée africaine).

Les boissons vineuses préparées avec des fruits des divers pays tempérés ou tropicaux : Groseilles à grappe, Myrtilles, Ananas, Bananes, Tunas (Opuntias). Corossol, *Eugenia*, etc., sont l'objet de mentions spéciales.

Un chapitre traite de l'alcool et aussi de quelques boissons enivrantes obtenues par insalivation du Manioc, du Maïs, du *Piper methysticum* : Cachiri, Tschitscha, Kawa-kawa.

Les eaux de-vie : Cognac, Armagnac, eaux de-vie de Marc, Calvados, Rhum, Tafia, Kirsch, Mahua Spirit, Whisky, Genièvre ou Gin, Vodka, Chum-chum, Toddy, Arack, Mezcal, etc., sont ensuite passées en revue ainsi que les liqueurs spiritueuses fabriquées avec des fruits et autres parties de plantes (tiges ou feuilles).

Annuaire national de l'Agriculture aux éditions de la Société artistique de publications techniques, 39, rue du Général-Foy, Paris.

Ce magnifique ouvrage contient dans sa première partie la liste des organisations, des producteurs et des fournisseurs de l'agriculture, ainsi que les renseignements sur les services administratifs et les établissements d'enseignement départementaux.

La deuxième partie est consacrée à l'économie et à la pratique des productions et industries agricoles.

Quant à la troisième partie elle est réservée à l'administration, l'enseignement, l'organisation, la représentation et la législation agricoles.

Ce livre mérite de figurer chez tous les agriculteurs et surtout dans les groupements agricoles et viticoles.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. - La tendance est indécise, et les dernières mercuriales n'enregistrent aucun progrès.

Le commerce est en effet hésitant devant les cours actuels, et il est surtout occupé à l'expédition des vins 1936 libérés et du 1er dixième 1937. La propriété reste résistante, en raison du déficit très général de la récolte.

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 4 octobre — Récolte 1936, 15 à 16 fr. 50 le degré ; récolte 1937, 8 5 à 9°5, 15,25 à 16 fr. le degré ; 10° et au-dessus, 14,25 à 15 fr. ; vins de café, 17 fr. ; clairette, 16 fr. ; moyenne des 9°, 16 fr. 00

On trouve des petits degrés de 9° à 9°5 très recherchés par le commerce qui se paient de 144 à 145 fr.

Les 10° n'obtiennent que 14.25 à 15 fr. Quelques lots dans les coopératives dont 1.000 hectos 8 7 à 140 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier**, 5 octobre. — Rouge 1936, Insuffisance d'affaires ; récolte 1937, 9 degrés, 16 fr. ; 9 degrés 5, 15 fr. 50, 10 degrés, 15 fr. ; 11 degrés et au-dessus, 14 fr. 00 ; moyenne type 9 degrés, 16 fr.

Marché calme, où l'on ne note qu'un très faible courant d'affaires. Les expéditions des vins achetés antérieurement sont actives.

Sète, 29 septembre. - Insuffisance d'affaires pas de cote.

Béziers, 1er octobre. — Le volume des affaires est tellement réduit que la commission de la cote n'a pu publier aucune mercuriale.

Sur les quelques rares affaires traitées, on enregistre 16 fr. pour les 9° nouveaux, 15,50 à 9°5 ; 15 fr. les 10° ; 14 à 15 fr. les 11° à 12 degrés.

En vin vieux, les cours varient de 16 à 17 francs. Tendance indécise.

Insuffisance d'affaires pas de cote

Saint-Chinian, 3 octobre. — Vins rouge, 14,05 à 16 fr.

Olonzac, 3 octobre. — De 14 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne**, 2 octobre. — Insuffisance d'affaires. Tendance indécise. Il n'est pas publié de cote.

Narbonne, 30 septembre. — Vins du Narbonnais : récolte 1936, 16,00 à 16 fr. 75 ; moyenne des 9°, 16 fr. 50 le degré ; récolte 1937, 15 à 16 fr.

Lézignan, 29 septembre. — Récolte 1937, 10° à 12°, 15,50 à 14 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**, 2 octobre. — Pas d'affaires en petits degrés ; 9 5 à 10°, 15,50 à 15 fr. ; 10° à 12°, 15 à 14 fr.

Marché plus calme, cours inchangés. Le commerce hésite à s'engager et n'achète que des lots de faible importance.

Chambre d'Agriculture, 2 octobre. — La tendance du commerce à rechercher les petits vins très rares cette année, tendance que nous signalions la semaine dernière, s'est accentuée cette semaine.

L'écart entre le prix au degré-hecto en vins de 9° et en vins de 11°5 à 12° est de 2 francs par degré environ.

Cette situation anormale ne peut pas durer, elle cessera le jour où tous les vins de petit degré seront vendus.

On nous signale une vente à la cave de Caudiès-de-Fenouillèdes de 250 hectos, 10°5 à 15 fr. 25, retiraison novembre, paiement huitaine.

ALGÉRIE.

Alger, 24, septembre. — Récolte 1936 : vins rouges 10°, 11,50 à 12 fr. 50 ; 11°, 11 à 13 fr. 75 ; 12°, 14 fr. 50 ; 13°, 14 fr.

Vins blancs : taché, 10 à 11° 11,50 à 12 fr. 75.

Récolte 1937 : vins rouges 10°, 12 à 13 francs ; 11°, 11 à 12 fr.

Vins blancs : taché, 10 à 11°, 12,25 à 16 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 1er octobre 1937. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate 175 à 200 francs les 100 kilos (à extraire) suivant degré et provenance ; lies sèches, 15 à 18 o/o, acide tartrique, sans stock ; lies sèches. 20 à 22 o/o, acide tartrique, sans stock ; lies sèches, au-dessus de 50 o/o, 4 fr. le degré A. T. ; tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 5 fr. le degré A. T.

Marché tendance sans changement.

LES RAISINS

Gignac. — Servants : apports, 8.000 kil. vendus, 215 à 250 fr, les 100 kilos.

Clermont-l'Hérault. — Quantités vendues, 2.500 kilos. Servants, 250 à 270 fr. les 100 kilos.

Pujaut. — Vendus : 12.000 kilos. Prix : 130 à 150 fr. les 100 kilos.

Saint-Pargoire — 5.000 kilos, de 250 à 270.

Le Pouget. — Apport : 3.000 kilos, vendus, 235-255.

Saint-Bauzille-de-la-Silve. — Apport : 7.650 kilos, vendus, 250-280.

Plaissan. — Apport : 8.000 kilos, vendus, 260-280. Très belle marchandise.

POMMES DE TERRE

Paris (Halles centrales), 3 octobre — Pommes de terre aux 100 kilos : Hollande commune 70 à 120 ; rosa 90 à 110 ; saucisse rouge 70 à 110 ; sterling 50 à 65.

ENGRAIS

Le Comptoir français de l'azote publie les prix applicables au cours de la campagne 1937-1938.

Les prix franco varient suivant les départements plus ou moins éloignés des usines produetives :

Sulfate d'ammoniaque 20,40 °/₀, 97 à 101 (98). — Nitrate de soude 16 °/₀, 98 à 103,50 (99). — Nitrate du chaux 13 °/₀, 87 à 90 (89) ; 15,5 °/₀, 94 à 97 (96). — Ammonitrate granulé 15,5 °/₀ 88 à 90 (88).

Les prix entre parenthèse sont ceux correspondant aux places viticoles méridionales et pour les mois de juillet-août. Ils s'entendent en sacs réglés à 100 kilogs brut pour net, par wagon 10.000 kgs rendu franco gare grands réseaux de chaque département.

Pour livraison par wagon : de 20 tonnes, réduction de 0,25 par 100 kilos ; de 5 à 9 tonnes, majoration 1,25 par 100 kilos ; moins de 5 tonnes, majoration 6,25 par 100 kilos.

Pour livraison gares petits réseaux, la livraison est effectuée franco gare grand réseau de transit, port dû au delà.

Pour groupage de plusieurs produits dans un même wagon : majoration de 0,50 par 100 kilogs.

Escompte. — Paiement à la commande sous escompte de 0,50 pour cent francs.

Passation des ordres. — Avant le 25 du mois pour bénéficier du prix du mois.

Les majorations pour les mois suivants sont établies ainsi : sur octobre, 2 fr. ; sur novembre, 3 fr. ; sur décembre, 4 fr.

TOURTEAUX

Tourteaux de coprah courant disponible, manque ; tourteaux de coprah supérieur, disponible, 113 ; tourteaux de coprah 1/2 blanc, disponible, 118 ; tourteaux de coprah ceylan, disponible, 128 ; tourteaux de coprah cochin, disponible, 135 ; tourteaux d'arachides rufisques 1/2 blanc, manque ; tourteaux de palmiste, 90.

Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

En raison de la situation actuelle ces prix ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 26 sept. au samedi 2 octobre 1937

	TEMPÉRATURE 1937 maxima	TEMPÉRATURE 1937 minima	TEMPÉRATURE 1936 maxima	TEMPÉRATURE 1936 minima	PLUIE 1937 mill.	PLUIE 1936 mill.
Tours						
Dimanche..	22.	9.	20.6	10.8		»
Lundi	24.	15.	25.4	10.6	2.	»
Mardi.....	21.	15.	»	»	11.	»
Mercredi ...	24.	2.	27.0	15.4		»
Jeudi.....	23.	9.	27.0	16.3		»
Vendredi ...	20.	9.	28.4	13.4		»
Samedi.....	23.	16.	28.0	9 8	2.	»
Total ...					19.0	67.7
Angoulème						
Dimanche...	25.	10.	24.8	15.4		1.6
Lundi	26.	15.	«	»		»
Mardi	25.	14.	26.5	8.7		»
Mercredi....	27.	10.	24.2	11.5		»
Jeudi.....	26.	9.	27.6	14.8		2.5
Vendredi ...	25.	13.	22.4	17.5		0.6
Samedi.....	25.	17.	22.0	15.4	trac.	4.1
Total.. .					8.0	13.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	21.	7.	24.2	13.8		2.7
Lundi	25.	13.	»	»	trac.	»
Mardi.....	23.	13.	24.6	8.0	10.	»
Mercredi....	24.		»	»	trac.	»
Jeudi.....	21.	4.	26.2	12.8		1.8
Vendredi ...	20.	5.	22 7	14.3		»
Samedi.....	27.	16.	14.2	10.2		3.2
Total....					60.	27.3
Bordeaux						
Dimanche ..	23.	8.	24.1	11.7		»
Lundi	24.	16.	»	»		»
Mardi.....	25.	12.	26.4	1.8	1.	»
Mercredi ...	26.	11.	23.8	15.5		»
Jeudi.....	27.	10.	28.0	14.8		»
Vendredi ...	24.	12.	24.4	16.0		»
Samedi.....	24.	17.	21.4	12.6	1.	»
Total....					195.0	2.3
Toulouse						
Dimanche ..	25.	13.	25.1	15.6		1.6
Lundi	20.	16.	»	»	5.	»
Mardi.....	27.	16.	24.1	13.6		»
Mercredi ...	29.	12.	24.6	13.3		»
Jeudi.....	27.	10.	26.6	17.6		»
Vendredi ...	30.	13.	25.1	14.9		»
Samedi.....	25.	17.	22.8	15.8	3.	»
Total....					19.0	12.6
Perpignan						
Dimanche...	23.	12.	28.4	19.0		3.8
Lundi	19.	16.	»	»	57.	»
Mardi.....	26.	17.	25.6	17.0	2.	»
Mercredi ..		18.	23.1	19.0		«
Jeudi.....	30.	14.	23.3	19.6		0.2
Vendredi ...	24.	15.	27.8	18.4		trac.
Samedi.....	19.	18.	24.4	17.3	1.	2.2
Total....					4.0	36.6

	TEMPÉRATURE 1937 maxima	TEMPÉRATURE 1937 minima	TEMPÉRATURE 1936 maxima	TEMPÉRATURE 1936 minima	PLUIE 1937 mill.	PLUIE 1936 mill.
Reims						
	21.	6.	»	»		»
	23.	9.	30.0	15.2		»
	27.	17.	24.8	16.0	2.	»
	21.	8.	22.6	14.0	2.	»
	19.	5.	19.2	14.8		trac.
	18.	4.	24.3	»		»
	20.	6.	23.1	3.5		2.6
					84.0	92.9
Dijon						
	21.	6.	25.4	15.6		0.4
	24.	14.	»	»	trac.	»
	23.	16.	25.8	10.0	16.	»
	22.	10.	24.2	10.2	trac.	»
	20.	9.	20 8	18.0		trac.
	19.	6.	23.0	15.6		5 9
		9.	20.4	14.2		0.6
					40.0	17.9
Lyon						
	21.	7.	28.1	16.1		0.5
	23.	14.	»	»	5.	«
	20.	17.	23.9	15.9	5.	2.5
	26.	12.	25.0	13.8	8.	»
	20.	8.	24.0	16.6		6.0
	19.	7.	23.3	15.7		7.9
	24.	16.	26.2	16.4	5.	2.6
					70 0	46.4
Marseille						
	25.	11	29.0	14.5		2.4
	28.	21.	»	»	trac.	»
	25.	14.	27.8	15.7	3.	»
	26.	16.	26.2	17.4		»
	27	10.	25.2	17.9		0.1
	24.	14.	28.0	16.3		»
	24.	15.	26.6	19.2	trac.	»
					7.0	2.6
Alger						
	25.	21.	»	»		«
	26.	19.	»	»		«
	31.	22.	«	»		«
	31.	23.	«	»		«
	27.	21.	«	»		»
	27.	20.	»	«		»
	28.		«	«		«
					«	»
Montpellier						
	24.6	10.7	26.5	17.9	»	»
	23.8	16.0	27.2	26.2	12.0	«
	23.3	14.5	24.5	15.5	0.5	»
			24.8	7.2	0.2	»
	27.0	13.5	24.9	8.5	»	»
	28 8	10.0	26.2	9.1	»	»
	27 2	11.0	24.3	9.2	»	»
					25.6	3.8

Observations. — Automne.